

## Prova scritta N° 1

- 1) Descrivi quali sono i requisiti sanitari degli animali per la produzione di latte crudo.
- 2) Piano nazionale per la ricerca dei residui. Elenca sinteticamente i tipi di piano previsti.
- 3) Condizioni relative all'allevamento dei vitelli: normativa e prescrizioni inerenti l'alimentazione dei vitelli.

PROVA ESTRATTA

15/01/20





## Prova scritta N°2

- 1) Impianti di biogas che utilizzano sottoprodotti e/o prodotti derivati di origine animale: descrivi brevemente normativa di riferimento, tipo di autorizzazione ed autorità che la rilascia. Prescrizioni in materia di igiene applicabili in tali impianti.
- 2) Quali sono i "requisiti di sicurezza dei mangimi" e gli obblighi degli operatori del settore mangimi in caso di non conformità.
- 3) Igiene nelle aziende produttrici di latte. Requisiti dei locali, attrezzature, igiene della mungitura, della raccolta e del trasporto latte.

BUSTA NON ESTRATTA

15/01/20





## Prova scritta N°3

- 1) In sintesi, quali sono i metodi e le tecniche del controllo ufficiale previste dalla normativa cogente.
- 2) Condizioni relative all'allevamento dei suini: normativa e disposizioni specifiche per la protezione dei verri, delle scrofe e delle scrofette.
- 3) Descrivi quali sono gli impieghi speciali nei mangimi dei sottoprodotti di categoria 2 e 3 previsti dalla normativa cogente.

BUSTA NON ESTRATTA

15/01/20

